TIGER
タイガー魔法瓶

品番 ❶
JAG-A型

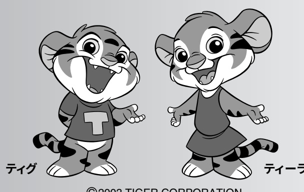


家庭用

マイコン炊飯ジャー〈炊きたて®〉

取扱説明書 保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。



お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

便利な機能

選べる 8種のコース P.6~8
白米・早炊き・無洗米・発芽玄米・玄米・おかゆ・炊込み・おこわをおいしく炊くコースがあります。

こうばしいおこげごはんが炊ける おこげ選択 P.8

食べたい時刻に炊きあげる 便利な タイマー炊飯 P.10・11

白米（無洗米）のおいしさを保つ 保温 P.12

保温中のごはんを あつあつのご飯にする 再加熱 P.13

ラクラク お手入れ P.14・15
内なべ・内ぶた・スチームキャップを、取りはずして丸洗いできます。

日本国内100V専用（交流100V以外の電源では使用できません）

もくじ

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠ 警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠ 注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。


（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

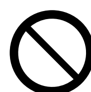

（強制・指示）


（差し込みプラグを抜く）

⚠ 警告


交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。


定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。


電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。


差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。


差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

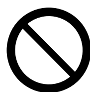

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。


ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。


炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

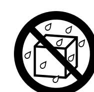


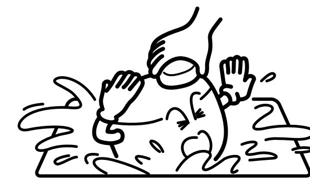

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。
特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。


子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



⚠ 警告

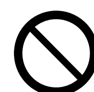

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



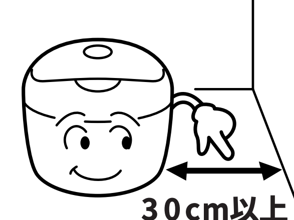

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

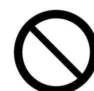

すき間にピンや針金などの金属物や、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

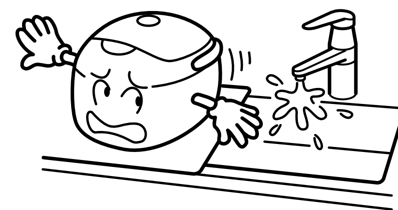
⚠ 注意


不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。
火災の原因。


壁や家具の近くでは使用しない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使用すること。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意すること。

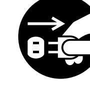


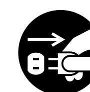

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

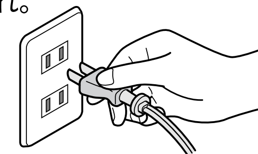



専用内なべ以外は使用しない。
過熱、異常動作の原因。


使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。


使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。


必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。




電源コードを巻き取るときは、差し込みプラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

1 安全上のご注意

⚠注意



お手入れは､本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

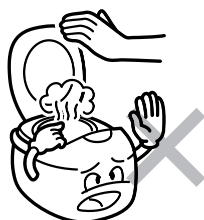


本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや､やけどをするおそれ。

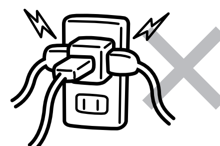
お願い

●**取り扱いはていねいに。**
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●**ふたを開けるときは、蒸気に注意する。**
やけどのおそれ。



●**タコ足配線はしない。**
火災のおそれ。



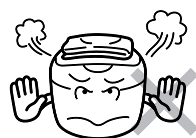
●**炊飯中は本体を移動しない。**
やけどやふきこぼれの原因。

●**丸洗いはしない。**
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●**こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。**
蒸気もれ･ふきこぼれ･故障やおいしく炊けない原因。

●**炊飯中、本体にフキンなどをかけない。**
本体やふたの変形・変色の原因。

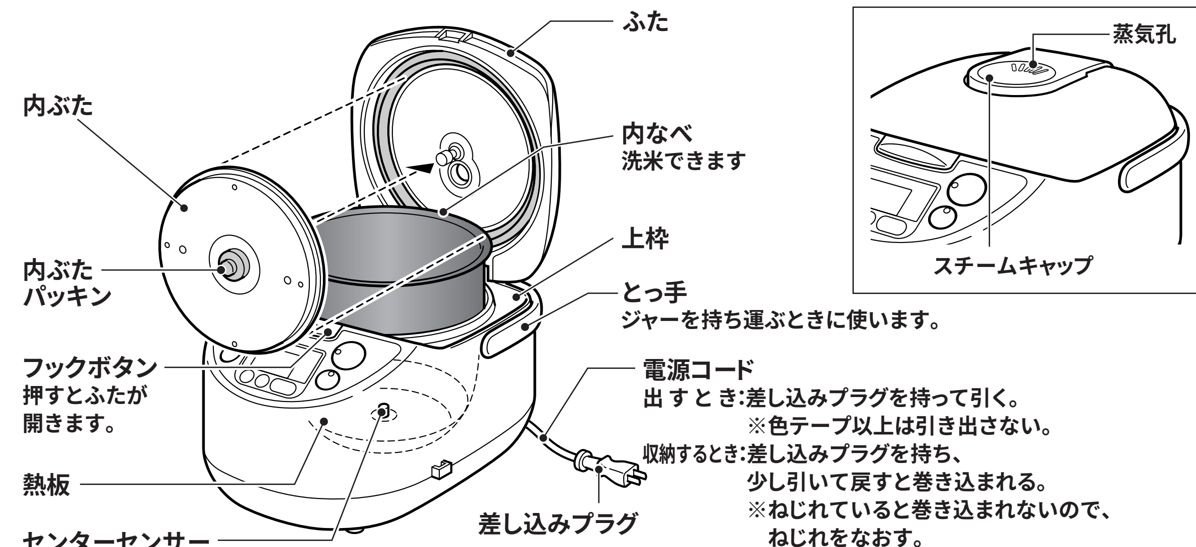


●**機能･性能を維持するため､製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上･機能上支障のある場合は、弊社までお問合せください。**

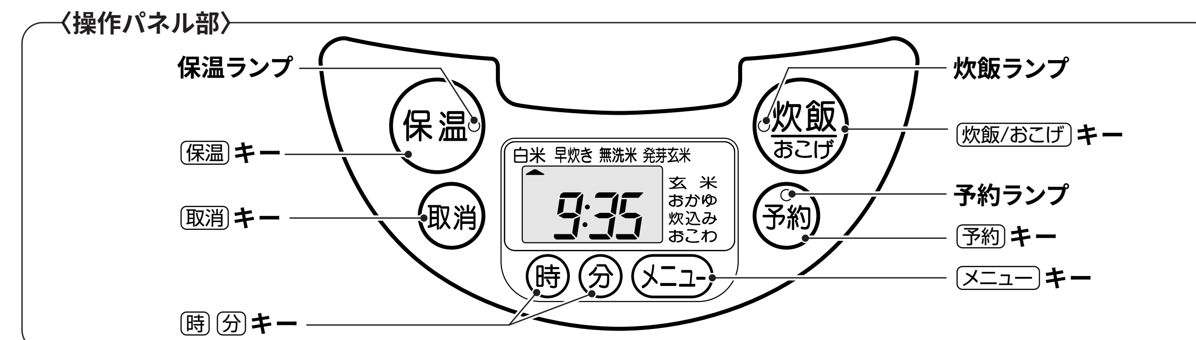
●**内なべが変形や腐食した場合は､お買い上げの販売店､または｢連絡先｣に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。**

●**内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
・内なべをガス火にかけたり､電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
・白米･無洗米以外を保温しない。
・内なべの中で酢を使用しない。
・付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
・金属製のおたまやスプーン､泡立て器など､かたいものを使用しない。
・内なべにザルなどをのせない。
・内なべに食器類など､かたいものを入れない。
・金属へらやナイロンたわしなど､かたいものでお手入れしない。

2 各部のなまえとはたらき

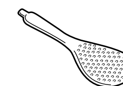


〈操作パネル部〉



付属品の確認

〈しゃもじ〉



〈計量カップ〉
約1合（約0.18L）



しゃもじを差し込んでおけます



音について

炊飯中･むらし中･保温中･再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
●「カチカチ」という音（マイコン制御の音）
●「ピチピチ」という音（熱により金属が収縮してこすれ合う音。保温中のみ）
●水のはじける音（炊飯中・むらし中のみ）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差し込みプラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
●リチウム電池は、差し込みプラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
●リチウム電池が切れると、差し込みプラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差し込みプラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 事故や故障の原因になりますので、ご自分でのリチウム電池の交換は絶対にしないでください。

新しいリチウム電池との交換につきましては、お買い上げの販売店にご相談ください。

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.22参照）

ごはんをおいしく炊くためのコツ

炊く前の準備は7ページ、
炊きかたは8・10・11ページ
をお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

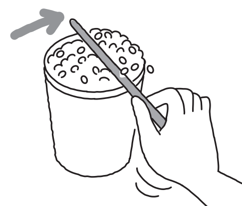
精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。



付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。



発芽玄米・分づき米・胚芽米・麦飯を炊くとき

以下のコースを選びましょう。

●発芽玄米は「発芽玄米」コース

●分づき米・胚芽米・麦飯は「白米」コース

※おかゆの場合は「おかゆ」コース

無洗米を炊くとき

全体に水がなじむように、底からよくかき混ぜましょう。

※でんぷんが内なべの底にたまりやすいため、おこげがつくことがあります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。



お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう



●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米・早炊き・無洗米・発芽玄米	「白米・ふつう」の目盛。（お好みで「かため」「やわらかめ」の目盛）
炊込み	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。七分がゆの場合は、「全」と「五分」の目盛の間。
玄米	「玄米」の目盛。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛りの間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
胚芽米・麦飯・分づき米	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。

※基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。

具を入れて炊くとき

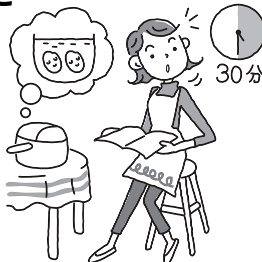
1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。



メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・おこわ	3合以下	6合以下
全がゆ	1合以下	2合以下
玄米	3合以下	5合以下

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめです。



3 ごはんを炊く前の準備

おいしく炊くためのコツはP.6参照

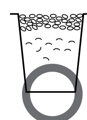
1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

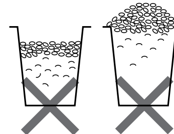
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉



〈間違った計量例〉



ご注意 指定の炊飯量（P.22の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますのでご注意ください。
※具を入れて炊く場合はP.6参照。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は必要ありません。



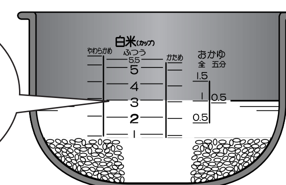
ご注意 お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

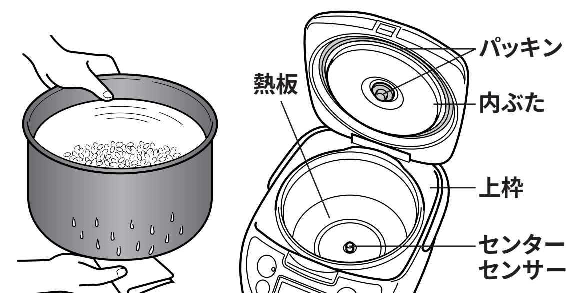
ワンポイント
●お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。（P.6の目安表を参照）
●無洗米は、白米と同じ水加減です。

3カップの白米を炊く場合は「白米・ふつう」の目盛3に合わせる（お好みで「かため」「やわらかめ」の目盛）



4 水滴・米つぶなどをふき取る

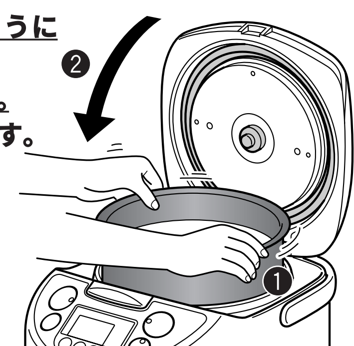
〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉



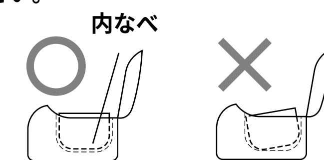
5 内なべを本体にセットする

❶傾きがないように正しく確実にセットします。

❷ふたを閉めます。



ご注意 内なべは正しく確実にセットしてください。



6 差し込みプラグをコンセントに差し込む

ご注意 保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して、消灯させてください。

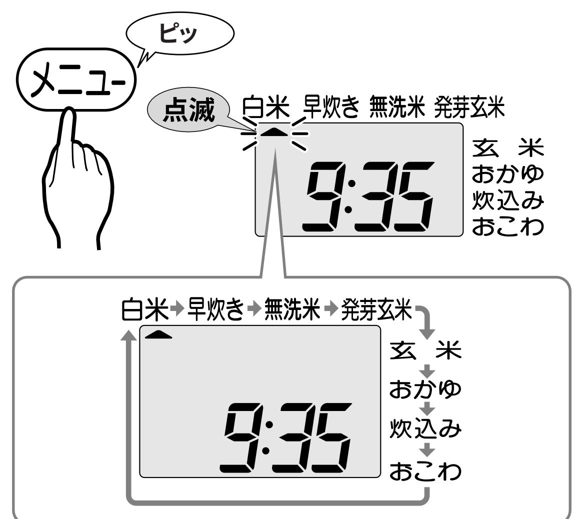
音 内なべをセットしない状態で、炊飯/おこげ 保温 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた



1 メニューを選ぶ

メニュー キーを押して選びます。
押すごとに▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。



※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

2 炊飯/おこげ キーを1回押す

▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。



※図は「白米」の場合。

※炊飯時間の目安は、P.9参照。

おこげごはんの炊きかた

白米・無洗米・炊込みコースは、おこげが選べます。

ワンポイント　おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。

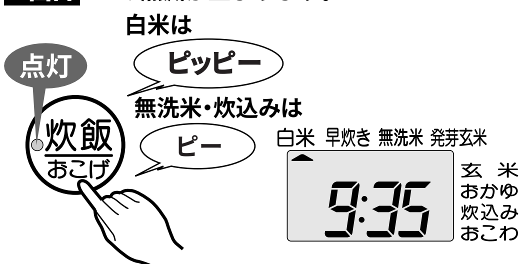
1 メニュー キーを押して、「白米」「無洗米」「炊込み」のいずれかを選ぶ



※「白米」「無洗米」「炊込み」以外は、「おこげ」が選べません。

2 炊飯/おこげ キーを2回押す

1回目 ▲の点滅が止まります。



2回目 「おこげ」が表示されます。



※おこげ選択をやめたい場合は、炊飯/おこげ キーを再度押します。約20秒以内であれば取り消せます。

炊飯時間の目安

サイズ ＼ メニュー	白米	早炊き	無洗米	発芽玄米	玄米	おかゆ	炊込み	おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	42～55分	30～45分	42～57分	44～59分	60～70分	60～70分	38～50分	25～35分
1.8L（1升）タイプ	45～60分	35～47分	45～60分	49～60分	60～75分	60～70分	41～55分	27～37分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
（電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は「ふつう」の水位）
※「白米」「無洗米」「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

使いかた

5 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。

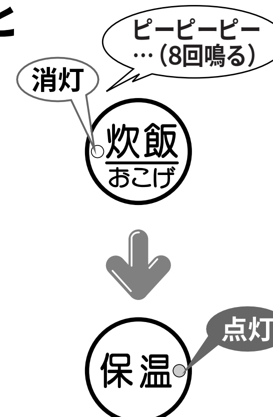


※図は「白米」の場合。

メニュー	むらし時間
白米・発芽玄米・玄米・炊込み・おこわ	14分
無洗米・白米おこげ	12分
早炊き・無洗米おこげ	10分
炊込みおこげ	11分
おかゆ	7分

2 炊きあがると

自動的に保温します。
※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。（保温ランプが点滅。）



3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。



ご注意
●炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。
●ごはんをほぐすときに内なべが持ち上がると保温が取り消されることがありますので、保温ランプの点灯を確認してください。

炊飯ジャーを使い終わったら

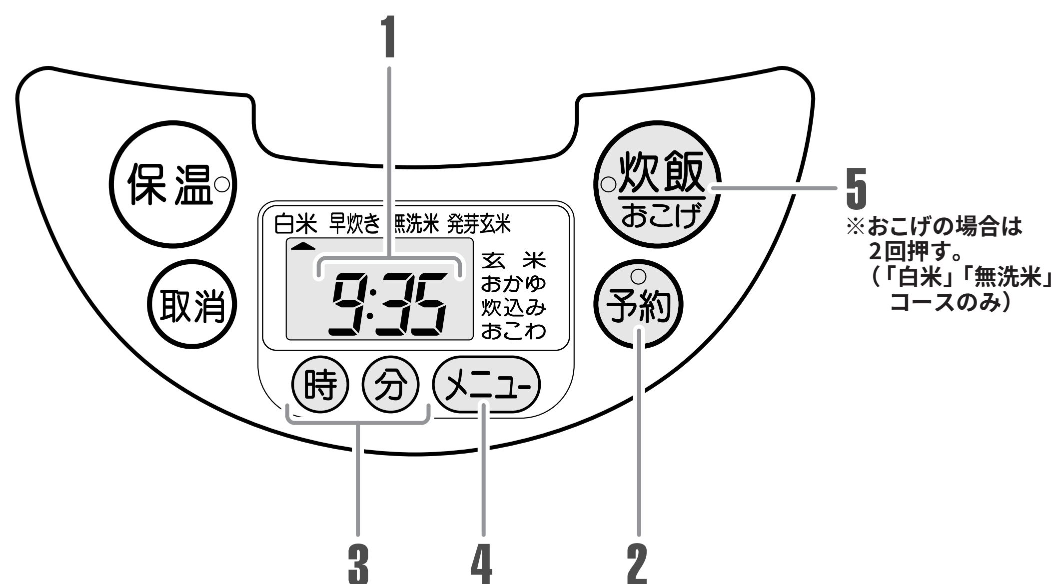
1 取消 キーを押す

取消キーを押すと、保温ランプが消灯します。

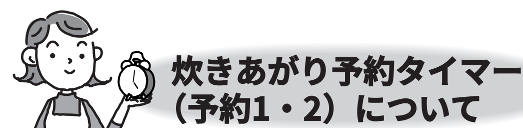
取消　ピッ　保温　消灯

2 差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する（P.5参照）

6 タイマー炊飯のしかた



※おこげの場合は2回押す。（「白米」「無洗米」コースのみ）



炊きあがりの時刻をタイマー予約することができます。予約1・2のいずれかを選んで炊きあがりの時刻を設定すると、設定した時刻に炊きあがります。（「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。一度設定した予約時刻はそのまま記憶します。）

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13：30に炊きあがります。

ご注意

●下記の場合は、タイマー炊飯ができません。
・下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
白米・無洗米・白米おこげ・無洗米おこげ・発芽玄米	1時間5分未満
早炊き	55分未満
玄米	1時間30分未満
おかゆ	1時間10分未満

・「炊込み」「おこわ」の場合。
・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
・内なべをセットしないと、タイマーセットできません。
●保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音

●予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/おこげ キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.22参照。



2 「予約1」または「予約2」を選ぶ

●予約 キーを押して選びます。押すごとに、「予約1」と「予約2」が切り替わり、表示部にいずれかが点滅します。

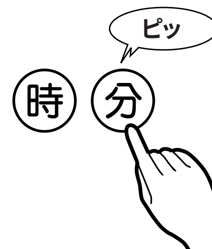


●予約時刻（前回設定した時刻）が表示されます。



3 時刻を合わせる

時 分 キーを押して、「炊きあがりの時刻」に合わせます。



●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーで合わせます。時刻は10分単位で変更できます。



●押し続けると早送りになります。
※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

4 メニューを選ぶ

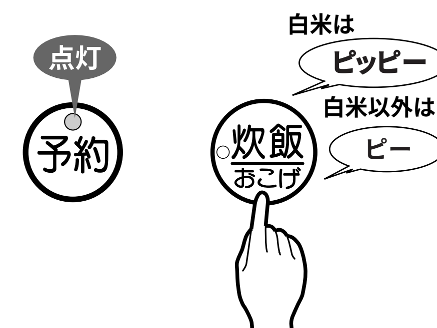
メニュー キーを押して選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



5 炊飯/おこげ キーを1回押す

※おこげの場合は2回押す。（おこげが選べるのは「白米」「無洗米」コースのみ）

▲の点滅が止まり、予約ランプが点灯し、「完了」が表示されます。（設定完了）



※図は、「予約1」で炊きあがり時間「13:30」、「白米」の場合。



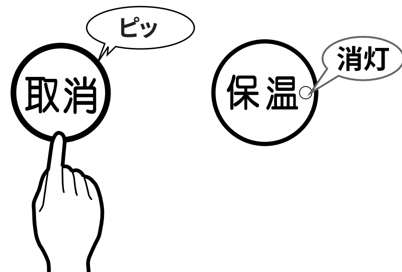
※タイマーセットを間違えたときは、取消 キーを押して、左記の 2 からセットしなおしてください。

7 保温について

**白米（無洗米）のおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り変わります。**

■ 保温を中止するとき

**取消 キーを押します。
（保温ランプが消灯）**



■ 再度保温するとき

**保温 キーを押します。
（保温ランプが点灯）**



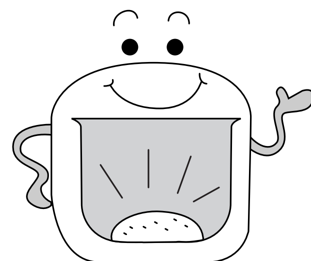
保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

ご注意 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されますのでご注意ください。

少量のごはんを保温するとき

**ごはんを内なべの中央に寄せて保温してください。
また、できるだけ早くお召し上がりください。**



保温経過時間の表示について

**保温中に 時 キーを押すと、押している間は保温経過時間が表示されます。
保温経過時間は、1時間単位で12時間（12h）まで点灯表示されます。12時間を超えると、24時間まで点滅表示されます。**



※24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。

ご注意

●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。

- ・冷やごはんの保温
- ・冷やごはんのつぎ足し
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・コンセントを抜いての保温
- ・12時間以上の保温
- ・最小炊飯量以下の保温（P.22の仕様表を参照）
- ・白米（無洗米）以外の保温

●「おかゆ」は、保温ランプが点滅しますので、できあがったら 取消 キーを押してすぐに取り出し、お早めにお召しあがりください。そのままにしておきますと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてべたついたりします。

●乾燥・変色・におい・べたつきの原因になるため、内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、必ず取り除いてください。

●ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、お早めにお召し上がりください。

8 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。

●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。

- ・炊きあがり直後など、ごはんがすでに熱いとき。
- ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。（P.22の仕様表参照）
- ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う





打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

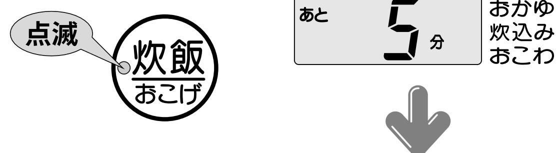


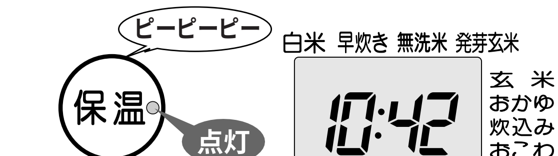
※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。

4 炊飯/おこげ キーを押す



再加熱の残り時間を5分前から、表示します。

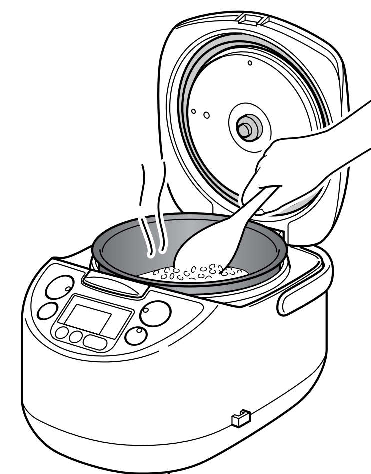




※再加熱をやめたい場合は、取消 キーを押してください。

音 ごはんが冷たい（約55°C以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



使いかた

9 お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

⚠注意	差し込みプラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。

ご注意
- ●パッキン類は、はずさないでください。
- ●腐食やにおいを防ぐため、内なべやふた、内ぶたはいつも清潔にしてください。
- ●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなど）は使わないでください。
- ●必ず各部を取りはずした後、お手入れしてください。
- ●フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になるため、内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。
- ●変形するおそれがあるため、スチームキャップ・計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さないでください。
- ●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

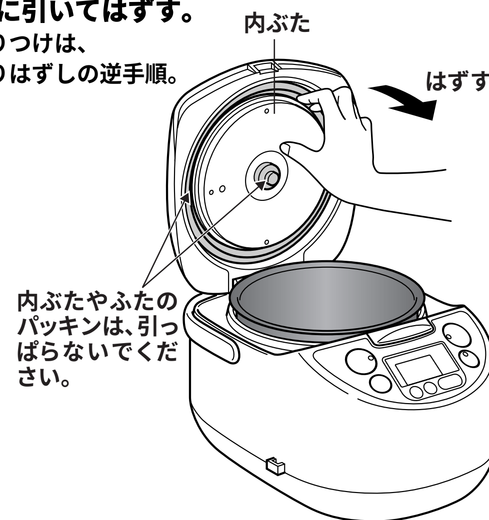
各　部	お手入れのしかた
内なべ 内ぶた スチームキャップ 計量カップ しゃもじ	❶水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗う。 ❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。
パッキン 熱板 本体 センターセンサー	●かたくしぼった布で、本体の外側・内側の汚れをふき取る。 ●こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについている場合は取り除く。 ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。 **ご注意** ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。 ●ふたのパッキンは、引っぱらないでください。

においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

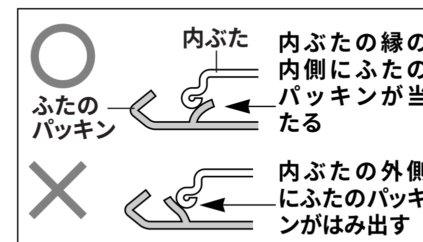
❶内なべに熱湯を7〜8分目入れて、2〜3時間保温する。
❷内なべ・内ぶた・スチームキャップを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

内ぶたの取りはずし・取りつけ

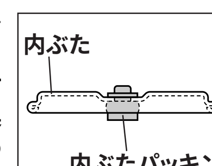
手前に引いてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。



ご注意
●内ぶたを取りつけるときは、内ぶたの縁の内側にふたのパッキンが当たっていることを必ず確認してください（下図参照）。

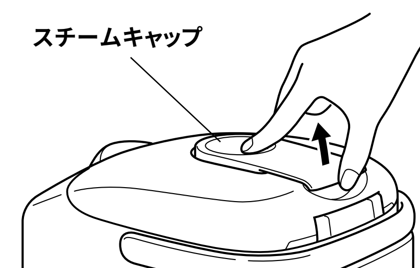


●内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込んでください。

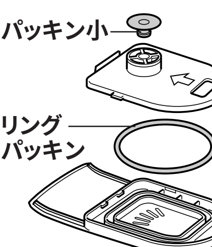


スチームキャップの取りはずし・取りつけ

ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

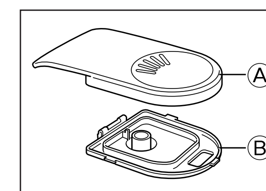


ご注意
●スチームキャップのパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込んでください。
●必ずパッキン類をセットして使用してください。そうしない場合、蒸気がもれてうまく炊飯できない場合があります。



■ スチームキャップのはずしかた・つけかた

Ⓐⓑ2つの部分にはずせます。



〈はずすとき〉

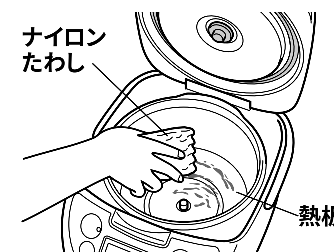


〈つけるとき〉



熱板の汚れの取り除きかた

ご使用中、ふたなどから露が流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。
性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は下記のようにお手入れしてください。
❶ナイロンタワシに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く。
❷湿らせたキッチンペーパーやふきんで、汚れをふき取る。



10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	生煮えになる	●	●	●	●					●			
	しんがある	●	●	●	●					●			
	おこげができる	●	●	●	●				●	●	●		●
	ぬか臭い								●				
炊飯中に	蒸気がもれる	●		●	●			●				●	
	吹きこぼれる	●	●	●				●	●				
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●		●					
参照ページ		6・7・22	8・11	7・14・15	–	23	9	7・14・15	6・7	6・7	–	7・14・15	8・11

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上のタイマーセットをした	12時間以上の保温を続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●		
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●		
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●				●				●
参照ページ		6・7・22	7・14・15	23	9	7・14・15	6・7	13	10・11	12	12	12・13	12	12	14・15	13

11 故障かな？と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

樹脂成形品について
※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで相談ください。

⚠ **警告** **修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**

こんなときは ▶	ここを確認して ▶	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	22
	16ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		
タイマーセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	22
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	22
	「炊込み」「おこわ」のメニューを選択していませんか。	「炊込み」「おこわ」はタイマー炊飯できません。	10・11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯してください。	
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除いてください。	7・14・15
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取ります。	
再加熱できない	炊飯/おこげ キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	13
	保温ランプが消えていませんか。	保温 キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 炊飯/おこげ キーを押してください。	
炊飯中・むらし中・保温中・再加熱中に音がする	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	5
	「ピチピチ」という音。（保温中のみ）	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	
	水のはじける音。（炊飯中・むらし中のみ）	故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	–
炊飯/おこげ 保温 キーを押すと「ピピピ」と音がする	内なべが正しくセットされていますか。	内なべを正しくセットしてください。	7
タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行ってください。	10・11

11 故障かな？と思ったら

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
時刻合わせの際、時または分キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		22
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		–
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、のり状になったりべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	12
保温経過時間が点滅する	12時間以上、「保温」を続けていませんか。	保温の時間が12時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	12
差し込みプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	5
キーを押しても反応しない	差し込みプラグがコンセントに差し込まれていますか。	差し込みプラグを、コンセントに確実に差し込んでください。	2・7
	表示部に「Err」が表示されていませんか。 Err	本体の異常です。差し込みプラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	–
	保温ランプが点灯していませんか。	取消 キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	7
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がする	表示部に「Err」が表示されていませんか。 Err	本体の異常です。差し込みプラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	–
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	5
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除いてください。絡まりやねじれを直してください。	
樹脂などのにおいがする	使いはじめたばかりではありませんか。	ご使用とともに少なくなります。	–
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。		–

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、018L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。



ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米コース 無洗米コース 五目ちらしずし

■材料（4人分）

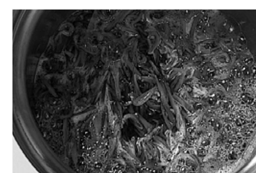
● すしめし
（米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚、酒…大さじ1 1/2）

● 合わせ酢
（酢…大さじ 4 1/2、砂糖…大さじ 4 1/2、塩…小さじ2）

● 具〈混ぜ込み用〉
（ごぼう…1/2本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2］、焼き穴子…1尾）

● 具〈飾り用〉
車エビ…小8尾、干し椎茸…小4枚
干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1カップ、だし汁…1/2カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2）
れんこん…細いもの 40g
れんこんの甘酢（酢…1/4カップ、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2）
錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）

● その他
菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚


具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。


具は十分に汁気を切り、切る様に混ぜ合わせます。

■つくり方

❶米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米かため」の目盛3まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「白米コース」または「無洗米コース」で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
●昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆコース 七草粥



■材料（4人分）
- 米……1カップ　● 塩……小さじ 1/3
- 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、全がゆの目盛1まで水を加え、「おかゆコース」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
- 塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
- 具を加えてからの水位が、おかゆの一番上の目盛より上にならないようにしてください。

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米コース いりこ入り玄米ごはん



■材料（4人分）
- 玄米……3カップ　● いりこ……30g
- 塩ふき昆布……10g　● 酒……大さじ2
- 醤油……小さじ2

■つくり方
❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、玄米の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米コース」で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
- 玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
- 醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込みコース おこげ選択 かやくごはん



■材料（4人分）
- 米……3カップ　● 昆布……5cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ2、酒…大さじ2、塩…小さじ1/2）
- 鶏もも肉…80g　● 油揚げ…1/2枚　● 人参…50g
- ごぼう…1/2本　● コンニャク…1/4丁
- 干し椎茸…2枚　● さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　● 揉み海苔……少々

■つくり方
❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米やわらかめ」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込みコース」または「炊込みコース（おこげ選択）」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

おこわコース 赤飯



■材料（4人分）
- もち米……3カップ　● あずき……80g　● 胡麻塩……少々

■つくり方
❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を加え、「おこわ」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせ、約30分浸けておきます。
❹③に②のあずきをのせ、「おこわコース」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。
※炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

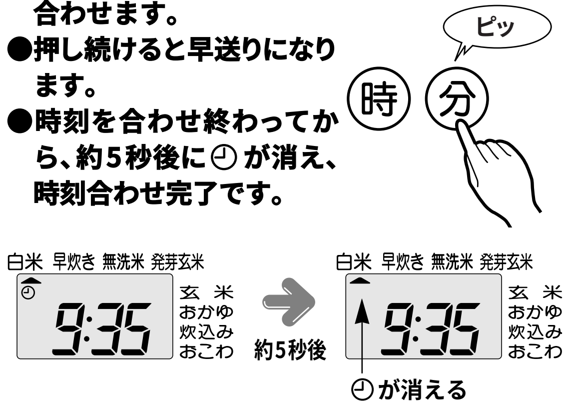
2 時刻セットモードにする

[時]または[分] キーを押すと、◷ が表示されます。
※[時]または[分] キーを押した後、約5秒間何もしないと、◷が消えて時刻合わせできません。



3 時刻を合わせる

- **「時」は[時] キー、「分」は[分] キーを押して合わせます。**
- **押し続けると早送りになります。**
- **時刻を合わせ終わってから、約5秒後に ◷ が消え、時刻合わせ完了です。**



仕様

サイズ			1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源			100V 50-60Hz	
定格電力（W）			655	955
省エネ法関連表示*1*2*3	最大炊飯容量（L）		1.0	1.8
	区分名		F	H
	蒸発水量*4（g）		52.4	60.9
	年間消費電力量（kWh/年）		95.1	151
	1回あたりの炊飯時消費電力量*5（Wh）		172	224
	1時間あたりの保温時消費電力量*5（Wh）		22.9	29.5
	1時間あたりのタイマー予約時消費電力量（Wh）		0.3	0.3
	1時間あたりの待機時消費電力量（Wh）		0.3	0.3
炊飯容量（L）	白米		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	早炊き		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	無洗米		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	発芽玄米		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	玄米		0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	全がゆ		0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
	五分がゆ		0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	炊込み		0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	おこわ		0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
外形寸法*6（cm）		幅	24.4	27.4
		奥　行	33.5	36.3
		高　さ	21.6	24.7
本体質量*6（kg）			3.1	4.0
コードの長さ*6（m）			1.0	

*1　実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
*2　「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
*3　年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
*4　蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
*5　1回あたりの炊飯時消費電力量は「白米」メニュー、1時間あたりの保温時消費電力量は「白米」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
*6　おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ=約1合（約150g）です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗品について

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」（P.16）・「故障かな?と思ったら」（P.17・18）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗部品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。
●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 市内通話料金でOK **0570-011101** 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/

その他